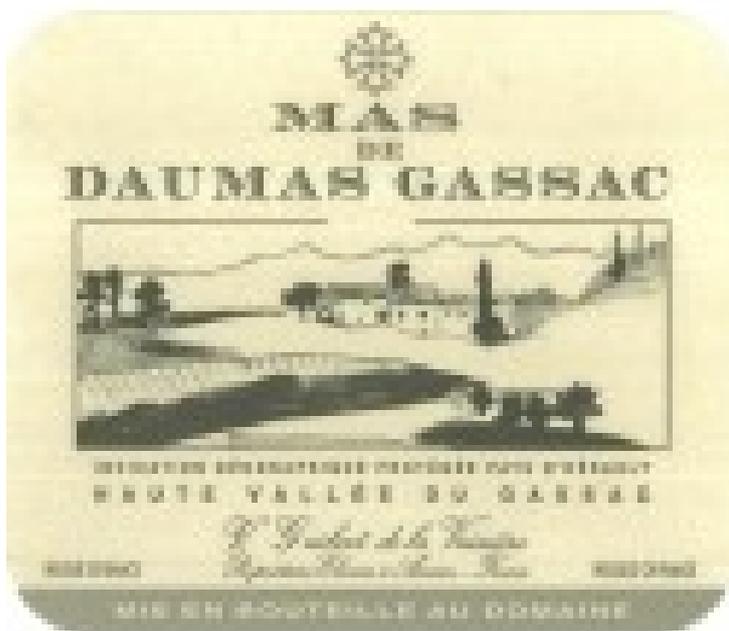


Mas de Daumas Gassac rouge 2010



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): R. Guibert (DAUMAS GASSAC)

Millésime: 2010

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Format: 75cl

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur **Mas de Daumas Gassac** en général

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve: *Long, frais, subtil, il n'est pas réalisé sur la puissance mais plutôt dans un style digeste. Beau vin de garde.*

fiche technique rédigée par le domaine :

Dénomination IGP Pays d'Hérault.

Sols de grèzes (poussières) glaciaires rouges.

Cépages: 80% de Cabernet Sauvignon associés à une collection de 10 cépages ancestraux différents.

Vinification classique médocaine - longue macération - pas de filtration.

Elevage Entre 12 à 15 mois en fûts de chêne (barriques âgées de 1 à 7 ans).

*Récolte 100% Manuelle.
Rendement 35 hl/ha.*

Description brève du produit :

carton de 3 bouteilles